KITCHEN GRAND CHEF ULTRA

MODE D’EMPLOI



MODÈLE : HA-3471EB
Veuillez lire attentivement l’ensemble des instructions avant d’utiliser ce produit et conserver cette notice.

CARACTERISTIQUES

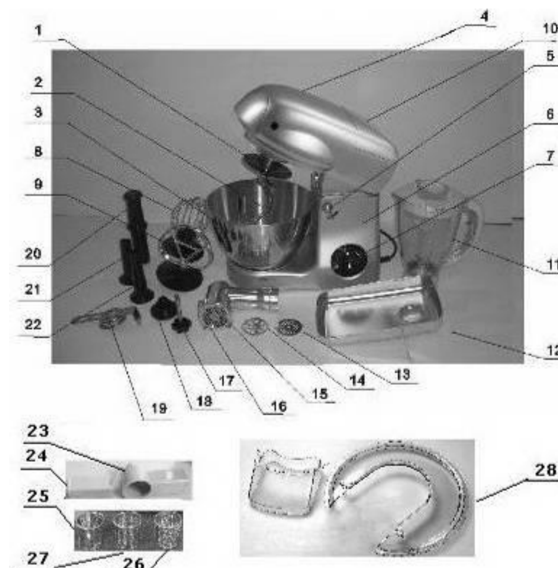
Contrôle de la vitesse de 0 à 6 (1 : la vitesse la plus lente et 6 la plus rapide)

Alimentation : 220-240V~ 50/60Hz   600W

KITCHEN GRAND CHEF ULTRA

SOMMAIRE

Nom des pièces :



1. Mélangeur	15. Disque à hacher (fin)
2. Crochet de pétrissage	16. Hachoir
3. Bol	17. Vis de serrage
4. Couvercle supérieur du boîtier	18. Fixation
5. Levier	19. Kit de préparation des cookies
6. Bloc-moteur	20. Poussoir pour les aliments
7. Sélecteur	21. Poussoir à saucisses A
8. Batteur de type A	22. Poussoir à saucisses B
9. Fouet	23. Cheminée
10.Cache arrière	24. Poussoir
11. Bol du blender	25. Râpé gros
12. Plateau d'alimentation	26. Tranché épais
13. Disque à hacher (moyen)	27. Râpé fin
14. Disque à hacher (épais)	28. Couvercle anti-éclaboussures avec entonnoir

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser ce produit et conservez-les pour vous y référer ultérieurement.
2. Pour éviter toute décharge électrique, n'immergez pas l'appareil, le cordon ou la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Évitez d'utiliser l'appareil en présence d'enfants.
4. Ne mettez pas vos doigts près des parties mobiles.
5. Pour vous protéger contre les risques de décharge électrique, d'incendie ou de blessure, n'uilisez pas d'autres accessoires que ceux que nous vendons.
6. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
7. Ne dépassez pas la limite maximale de l'appareil.
8. Si vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez-le avant de mettre en place ou d'enlever des accessoires et avant de le nettoyer.
9. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont détériorés, après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Rapportez l'appareil au réparateur autorisé le plus proche afin qu'il l'examine, le répare ou effectue des réglages électriques ou mécaniques.
10. N'utilisez pas plus d'une fonction à la fois.
11. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils ne soient sous la surveillance de la personne responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

UTILISATION DE LA PARTIE PATISSIERE

Mise en service initiale – Généralités

1. Préparez les aliments selon les indications du fabricant, tournez le levier dans le sens des aiguilles d'une montre pour ouvrir le couvercle du boîtier.



2. Placez le bol (rempli d'aliments) sur la base du robot et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.



3. Insérez le crochet de pétrissage ou le fouet dans le mélangeur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.



4. Rabattez le couvercle du boîtier d'une main en faisant tourner le levier dans le sens des aiguilles d'une montre de l'autre main.



5. Utilisez le couvercle anti-éclaboussures (28) pour vos préparations liquides. L'entonnoir vous permet d'ajouter de l'eau ou de la farine sans en mettre à côté.



6. Fixez le cache arrière dans le capot supérieur du boîtier et utilisez la vis de serrage lorsque le cache arrière est rabattu.

7. Branchez l'appareil.



8. Démarrez le sélecteur de fonctionnement.

9. Placez le sélecteur sur 0 une fois le pétrissage est terminé.

10. Débranchez l'appareil de la prise.



11. Levez le capot supérieur du boîtier en soulevant le levier dans le sens des aiguilles d'une montre.

12. Tournez le récipient dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.



Fonctionnement et charge maximale du bol

1. Pétrissage des pâtes
   a. Ajoutez la farine et l'eau selon les proportions suivantes : 1:0.6;
   b. Pour passer de la vitesse 1 à la vitesse 3, il faut à peu près 2 minutes par vitesse, soit 6 minutes.
   c. Le récipient peut contenir 1500g de farine maximum.

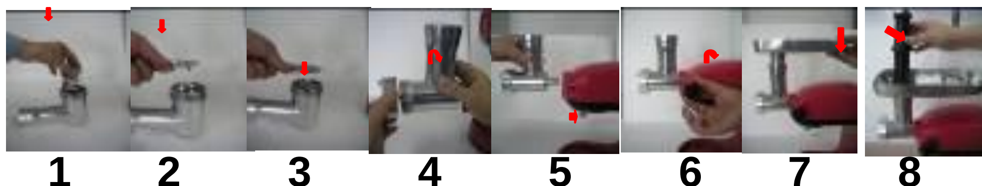
2. Batteur à oeufs
   a. Commencez à remuer en vitesse 4 puis passez à la vitesse 6 en remuant en continu pendant 5 minutes.
   b. Le récipient peut contenir 16 œufs maximum.

3. Mélange des liquides
   a. De la vitesse 1 à la vitesse 6
   b. Ne pas remplir au-delà de la limite maximale du récipient.

Nettoyage de la partie pâtissière

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Plongez le récipient, le crochet de pétrissage et les batteurs dans l'eau pour les nettoyer. (ne frottez jamais l'appareil avec une éponge métallique).
3. Utilisez des lingettes pour nettoyer le bloc moteur et nettoyez la base avec un chiffon humide, ne les plongez jamais dans l'eau.
4. Les lames et plaques coupantes doivent être recouvertes d'huile.

UTILISATION DU HACHOIR



Mise en service initiale – Généralités

1. Insérez la vis sans fin dans le tube du hachoir, le côté le plus long de la tige en premier.
2. Positionnez la lame sur la vis sans fin, le côté plat face à vous.
3. Posez les plaques coupantes contre la surface plane de la lame. Veillez à ce que les crans de la plaque coupante s’insèrent dans les fentes du tube du hachoir.
4. Attachez fixement la bague à pas de vis sur l’extrémité du tube du hachoir.
5. Insérez la tête du hachoir dans l’ouverture du bloc moteur. Tournez-la lentement tout en la poussant jusqu’à ce qu’elle soit bien fixée. (Remarque : il peut être nécessaire de desserrer la vis de serrage pour insérer entièrement la tête du hachoir.)
6. Bloquez la tête du hachoir en tournant le bouton de verrouillage jusqu’à ce qu’il soit serré.
7. Placez le plateau d’alimentation sur le tube d’alimentation.
8. Utilisez le poussoir pour pousser doucement les aliments, un par un, dans le tube d’alimentation. Ne forcez pas le passage des aliments dans le tube.

Fonctionnement du hachoir

1. Posez l’appareil monté sur un plan de travail stable sans obstruer les aérations situées sous et à l’arrière de l’appareil.
2. Assurez-vous que le sélecteur de vitesses est sur “**0**”. Branchez l’appareil.
3. Placez un bol ou un plat large et peu profond sous le tube du hachoir pour récupérer les aliments.
4. Le sélecteur de vitesse est sur “**6**”, le hachoir doit toujours être en marche avant d’insérer les aliments.
5. Posez les aliments dans le plateau d’alimentation et utilisez le poussoir pour les faire descendre un à un dans le tube.
6. Après utilisation, placez le sélecteur sur “**0**” et débranchez l’appareil.
7. Démontez et nettoyez tous les éléments juste après l’utilisation.
8. Ne faites pas fonctionner l’appareil plus de 15 minutes à la fois. Redémarrez-le après 30 minutes lorsque la machine a refroidi.

REMARQUE : Si le moteur ralentit ou s’arrête, ceci peut être dû à des aliments bloqués. Placez immédiatement le sélecteur sur “**0**”, débranchez l’appareil, démontez la tête du hachoir et nettoyez les pièces internes.

Après l'utilisation du hachoir

1. Des morceaux de pain rassis écrasés peuvent vous aider à retirer les résidus alimentaires du hachoir après utilisation.
2. Arrêtez l'appareil et débranchez-le de la prise murale.
3. Démontez et nettoyez toutes les pièces après chaque utilisation.

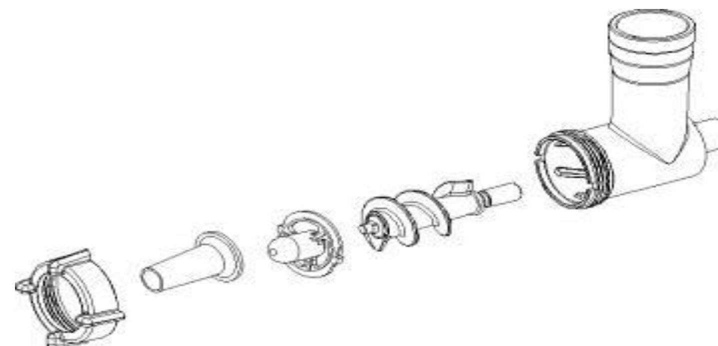
Nettoyage du hachoir

1. Débranchez le bloc moteur et retirez les accessoires.
2. Ne plongez jamais le bloc moteur dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Lavez toutes les pièces, excepté le bloc moteur, dans de l'eau chaude savonneuse, manipulez les lames tranchantes avec précaution.
4. Rincez ces pièces à l'eau chaude et séchez-les bien. Ne mettez pas ces accessoires dans le lave-vaisselle. Les lames et plaques coupantes risquent de rouiller si elles ne sont pas séchées et rangées correctement. Pour protéger ces accessoires, séchez-les puis enduisez-les d'huile, enveloppez-les dans du papier sulfurisé avant de les ranger.

   Conseil : pour les protéger contre la rouille, emballez les accessoires sous vide en utilisant un système d'emballage sous vide.
5. Essuyez le bloc moteur avec un chiffon humide. N'utilisez aucun nettoyant corrosif ou abrasif.

Fixation du poussoir à saucisses

1. Insérez la vis sans fin dans le tube du hachoir.
2. Placez la fixation (18) sur la vis sans fin. Ceci crée un palier pour positionner l'extrémité de la vis sans fin.
3. Passez le poussoir à saucisses à travers l'anneau à pas de vis. Fixez l'anneau à pas de vis sur l'extrémité du tube du hachoir en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit serré.
4. Insérez la tête du hachoir dans l'ouverture du bloc moteur et serrez le bouton de verrouillage pour la maintenir en place.



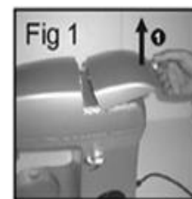
UTILISATION DU BLENDER

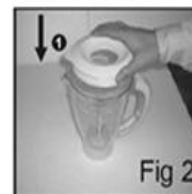
Mise en service initiale – Généralités

1. Cet appareil doit être utilisé avec le bol blender et le couvercle du bol. SI VOUS UTILISEZ L'APPAREIL SANS LE BLENDER, L'APPAREIL NE FONCTIONNERA PAS SI LE CAPOT DU BOÎTIER N'A PAS ÉTÉ VISSÉ SUR LE TROU DE FIXATION DU BLENDER.
2. Avant d'utiliser l'appareil, ne le branchez pas avant d'avoir correctement fixé le bol du blender et le couvercle.
3. Après utilisation, débranchez l'appareil avant de retirer le bol du blender de la base.
4. Pour éviter tout débordement, ne versez pas plus d'un litre et demi de liquide dans le bol du blender.
5. Ne retirez jamais le couvercle lorsque le blender est en marche. Remarque : retirez toujours le couvercle du bol du blender avant de le monter et de le démonter.
6. Ne faites pas fonctionner l'accessoire du blender pendant plus de 3 minutes par cycle, redémarrez 1 minute après chaque cycle, n'effectuez pas plus de 10 cycles.

ATTENTION : Risque de brûlures! Faites attention avec les liquides chauds. La température des aliments utilisés dans le blender ne doit pas être supérieure à 55°C.

7. Le blender peut être utilisé pour réduire les aliments en purée et pour mélanger. Il peut, par exemple, être utilisé pour faire des soupes, des sauces, des milk shakes, de la nourriture pour bébé, des compotes, des purées, etc. Le cas échéant, couper des ingrédients solides en morceaux plus petits avant de les mettre dans le bol du blender.

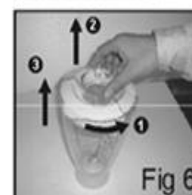












Fonctionnement du blender

1. Enlevez le capot du boîtier (fig.1).
2. Placez les aliments que vous souhaitez transformer dans le récipient en plastique.
3. Mettez le couvercle en place et fixez-le (fig2).
4. Placez le bouchon du blender dans la fente du couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (fig3).
5. Placez le récipient du blender sur le trou de fixation et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien fixé. (fig4).
6. Posez le couvercle du bol sur ce dernier en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fixé.
7. Placez le sélecteur sur "**6**".

Conseils:

1. L'ouverture située dans le couvercle peut être utilisée pour ajouter des ingrédients lorsque l'appareil est en marche. Pour ce faire, retirez le bouchon du couvercle.

2. Il peut être nécessaire de placer le sélecteur sur "**0**" au cours d'un cycle de l'appareil pour enlever les aliments collés dans le bol du blender.

- Placez le sélecteur sur "**0**" et débranchez l'appareil.
- Retirez le bouchon et le couvercle.
- Retirez les aliments collés dans le bol du blender avec une spatule souple.
- **Maintenez la spatule à distance des lames.**
- Tournez le bol du blender dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, enlevez le bol du blender (fig5).
- Tournez le bouchon du blender dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig6).

Nettoyage du blender

1. Videz le blender et remplissez-le d'eau. Placez-le sur le bloc moteur et positionnez le sélecteur sur "Pulse" de façon répétée.
2. Videz le blender et rincez-le jusqu'à ce qu'il soit propre. D'éventuels résidus collés sur les parois du blender peuvent être retirés avec une brosse à vaisselle.

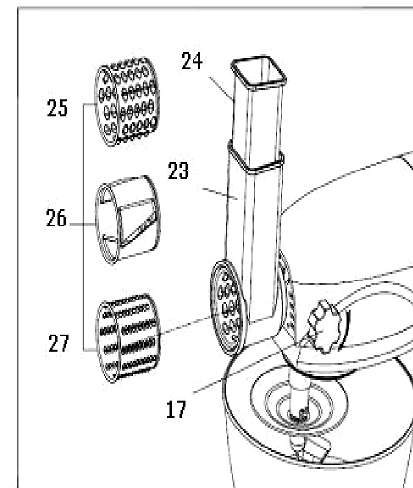
UTILISATION DES ACCESSOIRES A SALADE

Mise en service initiale - Généralités

1. Enlevez le couvercle du bloc moteur, ôtez l'embout de la molette et desserrez-la (17).
2. Installez la cheminée (23) à la verticale sur le bloc moteur et resserrez la molette (17) pour la fixer.
3. Sélectionnez une lame (Râpé gros (25) / Tranché épais (26) ou Râpé fin (27)). Insérez la lame dans la base de la cheminée.

Fonctionnement des accessoires à salade

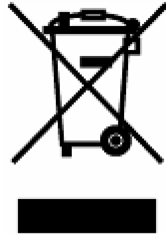
1. Assurez-vous que l'interrupteur (7) est positionné sur "Off".
2. Raccordez l'appareil à une prise 230 V / 50 Hz.
3. Allumez le robot et réglez l'interrupteur sur 5-6 (7).
4. Poussez les aliments dans la cheminée grâce au poussoir (24) ; n'insérez pas vos doigts.



Nettoyage des accessoires à salade

1. Éteignez l'appareil et débranchez-le.
2. Immédiatement après chaque utilisation, démontez l'appareil et nettoyez chaque élément.
3. Nettoyez les éléments à l'eau du robinet ou au lave-vaisselle.

Ne jetez pas les appareils électriques dans les déchets ménagers non triés, rendez-vous dans les centres de collecte des déchets.
Contactez votre administration locale pour avoir de plus amples informations sur les systèmes de collecte existants.
Si des appareils électriques sont jetés dans des sites d'enfouissement ou des décharges, des substances dangereuses risquent de pénétrer dans la nappe phréatique puis dans la chaîne alimentaire entraînant un risque pour votre santé et votre bien-être.
Lorsque vous remplacez vos anciens appareils par des appareils neufs, le revendeur est légalement obligé de reprendre gratuitement vos anciens appareils pour les jeter.



Le niveau de pression sonore est inférieur à 80dB (A).